

CVZ - CÂMARA DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA ( PÔSTER )

NOME: ANDREZA DE SOUZA PINHEIRO

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA MICROBIOLÓGICA E DA VIABILIDADE DE BACTÉRIAS LÁCTICAS EM IOGURTES PROBIÓTICOS DURANTE O PRAZO DE VALIDADE

AUTORES: DANIELA MARIA DE SOUZA, ANDREZA DE SOUZA PINHEIRO, ANDREZA DE SOUZA PINHEIRO, DANIELA MARIA DE SOUZA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: 1 - LATICÍNIOS, 2 - PROCESSAMENTO DE LEITE, 3 - LEITES FERMETADOS, 4 - MICRO

**RESUMO**

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA MICROBIOLÓGICA E DA VIABILIDADE DE BACTÉRIAS LÁCTICAS EM IOGURTES PROBIÓTICOS DURANTE O PRAZO DE VALIDADE.

Andreza de Souza Pinheiro, Daniela Maria de Souza

O iogurte probiótico é um alimento com propriedades funcionais, que contém um ou mais micro-organismos vivos que se dirigem principalmente para o trato gastrointestinal e urogenital, estimulando o funcionamento saudável dessas áreas, conferindo saúde ao hospedeiro. O iogurte está sujeito a variação tanto microbiológica como físico-químicas, durante seu prazo de validade, devendo por tal razão ser submetido periodicamente a análises. Este trabalho teve por objetivo avaliar as modificações ocorridas durante a vida de prateleira de duas diferentes marcas de iogurtes probióticos (A e B) comercializados na cidade de Frutal-MG no período de Março a Agosto de 2015.

Os ensaios realizados foram contagem de bolores e leveduras, determinação da acidez titulável, pH e contagem de bactérias lácticas viáveis. Foi observado com os resultados que com o decorrer do tempo de fabricação, as amostras de iogurte, independente de sabor e marca, apresentaram aumento da acidez titulável e o pH destas mostrou baixa variação com o tempo de vida útil, valores estes todos em conformidade com a legislação. Para as análises microbiológicas aproximadamente 25% das amostras não apresentaram contagem de bactérias lácticas dentro dos limites mínimos recomendados. Já as análises de bolores e leveduras todas as amostras mostraram-se dentro dos padrões da legislação. Os resultados foram confrontados com a legislação vigente que determina que os micro-organismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior a 10<sup>7</sup> UFC/g no produto final e durante seu prazo de validade e a acidez deve estar entre 0,6 e 1,5 g de ácido láctico/100g(BRASIL, 2007).

A pesquisa segue em andamento objetivando o estudo da vida de prateleira dos iogurtes probióticos comercializados em Frutal.